



Vinification :

Vendanges Manuelles, égrappage à 100%

Phase de pré-fermentaire à froid de 3 jours à 5 jours

Cuvaison de 18 à 20 jours en cuves inox (contrôle des températures par thermorégulation)

Elevage :

Elevage en fûts neufs (30%) pendant 16 mois

Mise en bouteilles au Domaine

Dégustation :

Cépage	Pinot Noir
Surface vignoble	0.11 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	50 ans
Accompagnement	Viande blanche /Entrecôte
Température de service	13 à 15°C
Capacité de vieillissement	Entre 3 et 6 ans selon les conditions de conservation



Belle robe profonde tirant sur le pourpre



Nez fin, riche, caramel fleur de sel, toasté léger et fruits mûrs



Belle attaque, ronde, tanins soyeux, rondeur, salinité